

洋菓子メーカー モロゾフ

新ブランド「太陽のガレット」誕生 全国初登場！大丸東京店にて期間限定販売

洋菓子メーカー、モロゾフ株式会社(神戸市東灘区)より、北海道産発酵バターを使用した新ブランド「太陽のガレット」が期間限定で登場します。「ガレット オ ブール」に次ぐ新たな焼き菓子の定番として手土産やギフトにもぴったりです。

販売場所:大丸東京店 1階 MVPスイーツ

販売期間:5月22日(水)~5月28日(火)



NEW 太陽のガレット

北海道産発酵バター使用 ヨーロッパ伝統菓子“新”ガレット専門店

焼き菓子の決め手「バター」

風味豊かで濃厚な味わいの発酵バターをたっぷりと
こだわりの“伝統菓子”には素材ひとつひとつの太陽の恵みをつめこんで
黄金色の焼き菓子をお楽しみください。

<太陽の恵みを受けた厳選素材>

北海道産発酵バター

~特別な製法で仕立てた発酵バター~

通常のバターに比べて、水分量が少なく濃厚な味わいと風味豊かな香りが特長。昔ながらの伝統的な製法できめが細かくなめらかな口当たり。

焼き菓子専用のオリジナル小麦粉“ななほなみ”

~北海道産小麦100%使用~

最高の美味しさを求めて、たどり着いた焼き菓子専用のオリジナル小麦粉。粗挽きの小麦粉に仕上げ、焼き菓子のより繊細でほろほろほどけるような食感を生み出しています。



太陽のガレット

価格:1,296円/4個入
(本体価格:1,200円)

芳醇な香りのラムレーズンで贅沢な味わいに

フランス サブレという町が発祥とされる
伝統菓子“サブレ”。
太陽の光を目いっぱい浴びて甘く実った
レーズンをケーキに混ぜ込んで発酵バター
香るサブレでサンド。



木の実のガトーバスク

価格:1,080円/5個入
(本体価格:1,000円)

柔らかいくるみと香ばしい
キャラメルを閉じ込めて

スペインとフランスにまたがる
バスク地方の伝統菓子
“ガトーバスク”。
太陽の恵みをたっぷり受けた
木の实「くるみ」とキャラメルの
相性抜群の組合せ。

大地のパレブルトン

価格:1,080円/5個入
(本体価格:1,000円)

北海道産発酵バターの
味わいが口いっぱいこ

フランス ブルターニュ地方の
伝統菓子“パレブルトン”。
香り豊かな発酵バターと
こだわりの小麦粉を使用した
バターが香るガレット。

木の葉のフロランタン

価格:1,080円/6個入
(本体価格:1,000円)

カリッとしたアーモンドの
食感を楽しんで

イタリア フィレンツェから
フランスに伝わったとされる
伝統菓子“フロランタン”。
まるで木の葉が生い茂る
ように繊細に重なり合う
アーモンドとほろ苦い
キャラメルの味わい。

花のポルボロン

価格:1,080円/6個入
(本体価格:1,000円)

ほろほろ食感を生み出す
小麦粉で口どけ軽やかに

スペイン アンダルシア地方
発祥とされる伝統菓子
“ポルボロン”。
お花のような見た目と
ほろほろと崩れるような
独特で繊細な口どけが特長。



太陽のガレット詰合せ(25個)
価格:5,400円(本体価格:5,000円)



太陽のガレット詰合せ(15個)
価格:3,240円(本体価格:3,000円)



太陽のガレット詰合せ(10個)
価格:2,160円(本体価格:2,000円)

* 問い合わせ先 *

モロゾフ株式会社 人事総務部 広報担当 大谷・岩崎
〒658-0033 兵庫県神戸市東灘区向洋町西5丁目3番地

電話：078-822-5010